Pileca supa sa knedlama od pilece džigerice



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**pileceg mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **2 korena**peršuna
- **2**šargarepe
- **1**celer
- **malo**seckanog lista peršuna
- **1 kašika**soli
- **1/2 kašicica**bibera
- **2 l**vode
- knedle od pilece džigerice

Knedle od pilece džigerice:

- **1**jaje
- **1**pileca džigerica
- **100 g**griza
- **1/2 kašicica**soli
- **4 kašike**maslinovog ulja

Priprema

U lonac sipati vodu i so. Kada voda prokljuca dodati pilece meso da se kuva. Kuvati sat vremena na tihoj vatri. Nakon sat vremena dodati luk, šargarepu, peršun i celer i kuvati još 15 minuta.

Supu procediti pa zaciniti biberom. Kada supa ponovo provri dodati knedle i pustiti da vri još 15 minita. Zatim ubaciti peršunovo lišce i iskljuciti ringlu.

Priprema knedli: pilecu knedlu izgnjeciti, dodati jaje, biber i so i sve to pomešati. Dodati griz i ulje i pomešati. Kašikom spuštati knedle u supu i kuvati dok ne isplivaju na površinu.

Savet